ASL Cagliari
SIAN CAGLIARI
Via S. Lucifero 77
Azienda socio-sanitaria locale

# menù invernale – scuola dell'infanzia e primaria

*comune di Decimomannu* N.B. A OGNI PASTO E' SEMPRE SERVITA 1 PORZIONE DI PANE FRESCO da 40 o 50g

| | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Pasta al ragù 1,3,6,9,10<br>Formaggio 1/2 Porzione 7<br>Carote julienne<br>Frutta fresca di stagione | Pastina in brodo 1,3,6,9,10<br>Bocconcini di pollo alle erbe aromatiche 1,6,10<br>Fagiolini* al forno<br>Frutta fresca di stagione | Pasta al pomodoro1,3,6,9,10<br>Frittata alle verdure 3,7<br>Insalata verde<br>Frutta fresca di stagione | Riso alle zucchine<br>Spezzatino di bovino con patate 1,6,10<br>Insalata mista<br>Frutta fresca di stagione | Pasta all'olio EVO 1,3,6,9,10<br>Bastoncini di pesce* 1,2,3,4,6,7,9,10,14<br>Spinaci* al forno<br>Frutta fresca di stagione |
| 2 | Pasta al pomodoro1,3,6,9,10<br>Spezzatino di maiale 1,5,6,9,12<br>Spinaci* al forno<br>Frutta fresca di stagione | Riso alla crema di zafferano 1,5,6,7,9<br>Formaggio 7<br>Insalata mista<br>Frutta fresca di stagione | Passato di verdura* 9<br>Filetto di platessa* gratinato 1,4,7<br>Finocchi al forno<br>Frutta fresca di stagione | Pizza Margherita 1,6,7<br>Arrosto di tacchino 1/2 Porzione<br>Insalata verde<br>Frutta fresca di stagione | Pasta all'olio EVO 1,3,6,9,10<br>Polpette di legumi 1,3,6,7,8,11<br>Carote julienne<br>Frutta fresca di stagione |
| 3 | Riso al pomodoro 7,9<br>Frittata alle verdure 3,7<br>Insalata mista<br>Frutta fresca di stagione | Pasta all'olio EVO 1,3,6,9,10<br>Cotoletta di tacchino impanata al forno 1,3,6,10<br>Carote al forno<br>Frutta fresca di stagione | Pasta alla crema di pesto 1,3,6,7,8,10,11,13<br>Hamburger di *Pesce al forno 1,2,3,4,14<br>Fagiolini* al forno<br>Frutta fresca di stagione | Pasta al pomodoro e olive 1,3,6,9,10<br>Arrosto di maiale al forno 1,6,9,10<br>Finocchi<br>Frutta fresca di stagione | Passato di verdura* 9<br>Formaggio 7<br>Purè di patate 7<br>Frutta fresca di stagione |
| 4 | Pastina in brodo 1,3,6,9,10<br>Arrosto di tacchino 7<br>Fagiolini* al forno<br>Frutta fresca di stagione | Passato di verdura* 9<br>Stufato di legumi 1,6,9,11<br>Insalata mista<br>Frutta fresca di stagione | Pasta al ragù 1,3,6,9,10<br>Pollo al limone 1,6,10<br>Insalata verde<br>Frutta fresca di stagione | Pizza Margherita 1,6,7<br>Prosciutto cotto<br>Carote julienne<br>Frutta fresca di stagione | Riso al pomodoro 7,9<br>Bastoncini di merluzzo* 1,2,3,4,6,7,9,10,14<br>Spinaci* al forno<br>Frutta fresca di stagione |
| 5 | Riso al pomodoro 7,9<br>Cotoletta di maiale impanata al forno 1,3,6,10<br>Insalata mista<br>Frutta fresca di stagione | Pasta al pomodoro e tonno 1,3,4,6,9,10<br>Frittata alle verdure 3,7<br>Finocchi al forno<br>Frutta fresca di stagione | Pastina in brodo 1,3,6,9,10<br>Polpette di *Pesce al forno 1,2,3,4,14<br>Fagiolini* al forno<br>Frutta fresca di stagione | Passato di verdura* 9<br>Spezzatino di bovino alle carote 1,6,9,12<br>Spinaci* al forno<br>Frutta fresca di stagione | Lasagne* al pomodoro 1,3,6,7,9<br>Formaggio Dolce 7<br>Insalata verde<br>Frutta fresca di stagione |

*Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: 1.cereali contenenti glutine, 2.crostacei, 3.uova, 4.pesce, 5.arachide, 6.soia, 7.latte, 8.frutta con guscio, 9.sedano, 10.senape, 11.semi di sesamo, 12.solfiti oltre i 10 mg/kg, 13.anidride solforosa, 13. lupini, 14. molluschi*

*(Per le persone con intolerenze alimentari vengono formulate apposite diete). * Materia prima di base congelata e/o surgelata.*

*Aggiornato in data **04/03/2019** - Validato da: **Servizio Dietistico di Area***

ASL8 - Cagliari
Data: 23/10/2023 12:38:30 PG/2023/0076972